

Menu de la semaine du 16/09/2024

au

22/09/2024

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
<b>Lundi</b>  16 septembre 2024	Potage aux fines herbes et Philadelphia	Tagliatelles (MM) carbonara  Salade verte	Cuisse de canard  Pommes de terre à la graisse de canard  Haricots blancs sauce tomate	Cake aux carottes et noisettes	Saucisse de foie
<b>Mardi</b>  17 septembre 2024	Bouillon julienne	Falschen Hues* (MM)  Pommes de terre à l'aïl Chou-fleur gratiné	Ragoût de porc* sauce aux petits légumes  Nouilles Salsifis persillés	Flan Vanille*	Lait caillé avec pommes de terre rôties *
<b>Mercredi</b>  18 septembre 2024	Potage brocolis	Cordon bleu de dinde pané  Frites Tomate au four	Chili Con Carne (MM)  Riz basmati Gaucamole	Ananas frais	Cancoillotte*
<b>Jeudi</b>  19 septembre 2024	Potage à la tomate	Chicons au jambon * (MM)  Pommes de terre nature	Roulade de poulet (MM)  Pommes de terre rissolées  Petits pois et carottes	Clafoutis aux quetsches	Oeuf au thon
<b>Vendredi</b>  20 septembre 2024	Potage aux légumes de saison	Dos de cabillaud (MM)  Riz Fondue de poireaux	Blanquette de veau  Riz Carottes persillées	Ile flottante	Fromage Berdorfer
<b>Samedi</b>  21 septembre 2024	Potage au potiron	Goulasch* Nouilles Chou de Bruxelles	Tarte à l'oignon (MM)  Salade verte	Café glacé*	Poche au pommes*
<b>Dimanche</b>  22 septembre 2024	Bouillon de bœuf aux vermicelles et œuf	Filet de sandre (MM)  Pommes de terre duchesse maison Flan de poivron	Judd fumé*  Pommes de terre au lard Fèves des marais	Tarte Mummen	Jambon cru et cuit *

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

La liste des allergènes présents dans nos menus peut être consultée auprès du responsable restauration.